



ARRÊTÉ INTERMINISTÉRIEL

ANNÉE 2024 N° 0220 /MTCA/MISP/MAEP/MS/DC/SGM/CTJ/CTTH/DPAF/DDT/ANPT/CJ/SA 034 SGG24

**fixant les normes d'hygiène et de sécurité au sein des établissements de
restauration et assimilés en République du Bénin**

**LE MINISTRE DU TOURISME, DE LA CULTURE ET DES ARTS,
LE MINISTRE DE L'INTÉRIEUR ET DE LA SÉCURITÉ PUBLIQUE,
LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ÉLEVAGE ET DE LA PÊCHE,
ET
LE MINISTRE DE LA SANTÉ**

- Vu la loi n° 90-32 du 11 décembre 1990 portant Constitution de la République du Bénin, telle que modifiée par la loi n° 2019-40 du 07 novembre 2019,
- vu la loi n° 2022-04 du 16 février 2022 sur l'hygiène publique en République du Bénin et sur l'hygiène des installations industrielles et commerciales ;
- vu la directive n° 01/2019/CM/UEMOA du 27 septembre 2019 portant harmonisation des stratégies de développement touristique au sein de l'UEMOA ;
- vu la décision portant proclamation, le 21 avril 2021 par la Cour constitutionnelle, des résultats définitifs de l'élection présidentielle du 11 avril 2021 ;
- vu le décret n° 2024-892 du 11 avril 2024 portant composition du Gouvernement ;
- vu le décret n° 2021-401 du 28 juillet 2021 fixant la structure-type des ministères, tel que modifié par le décret n° 2022-476 du 03 août 2022,
- vu le décret N° 2023-617 du 06 décembre 2023 portant réglementation du permis de construire et du permis de démolir en République du Bénin ;
- vu le décret n° 2022-301 du 25 mai 2022 portant réglementation du bruit en République du Bénin ;
- vu le décret 2006-775 du 31 décembre 2006 portant règles générales de sécurité dans les établissements à risque en République du Bénin ;
- vu le décret n° 2023 - 494 du 26 septembre 2023 portant réglementation des établissements d'hébergement touristique en République du Bénin
- vu le décret n° 2023-372 du 19 juillet 2023 portant attributions, organisation et fonctionnement du Ministère de l'Intérieur et de la Sécurité publique ;
- vu le décret n° 2023-412 du 26 juillet 2023 portant attributions, organisation et fonctionnement du Ministère du Tourisme, de la Culture et des Arts ;
- vu le décret n° 2021-563 du 03 novembre 2021, portant attributions, organisation et fonctionnement du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche,
- vu le décret n° 2020-078 du 19 février 2020, portant attributions, organisation et fonctionnement du Ministère de la santé ;
- vu le décret n° 2024 - 777 du 07 février 2024 portant réglementation des établissements de restauration et assimilés

ARRÊTENT :

Article 1


Au sens du présent arrêté on entend par :

- **assainissement de base** : ensemble de services et de pratiques visant à garantir des conditions hygiéniques minimales, notamment en matière de gestion des excréments humains, des eaux usées et des déchets solides, afin de prévenir les maladies et de promouvoir la santé publique ;
- **compartimentage** : consiste à créer des zones distinctes dans un bâtiment afin de limiter la propagation du feu. Il se fait par la mise en place de barrières (murs, portes, cloisons) qui empêchent le feu de se propager d'un compartiment à l'autre pendant un certain temps. Les indicateurs de résistance au feu se mesurent par degré pare-flammes et degré coupe-feu ;
- **contamination** : pratique par laquelle une substance alimentaire est affectée par la présence d'agents pathogènes, tels que les bactéries ou les virus provenant de sources contaminantes (notamment les eaux usées ou la viande crue), ou par des substances chimiques ou un corps étranger ;
- **contamination croisée** : ensemble des processus et des interactions par lesquels un aliment est exposé à des agents pathogènes ou à des substances toxiques lorsqu'il entre en contact avec des équipements, des surfaces de travail, ou des mains contaminées par une source identifiée de dangers microbiens (tels que des eaux usées, des viandes crues ou leurs jus, le sol, des animaux ou des insectes), ou un agent chimique ;
- **degré « pare-flamme »** : élément de construction qui empêche le feu de passer d'un côté du compartiment à l'autre pendant un temps déterminé (par exemple, 1 heure, 1h30, 2 heures, etc.) ;
- **degré « coupe-feu »** : élément de construction qui assure une isolation thermique en plus du pare-flamme ou classé REI (stable au feu R, étanche au feu E et isolant thermique I). De l'autre côté du compartiment la chaleur reste inférieure à 140 degrés °C ;
- **denrée alimentaire** : toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à la consommation humaine, et englobant les boissons, les gommes à mâcher et toutes substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement des aliments, à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicaments, de cosmétiques ou de tabac ;

- **désenfumage** : dispositif consistant à évacuer une partie des fumées produites par un incendie en créant une hauteur d'air libre sous la couche de fumée. Il peut être réalisé de deux manières principales : le désenfumage naturel qui consiste à évacuer les fumées en utilisant les différences de température et de pression entre l'intérieur et l'extérieur du bâtiment (des ouvertures telles que les fenêtres permettent aux fumées de s'échapper naturellement) et le désenfumage mécanique qui s'appuie sur des ventilateurs ou des systèmes de désenfumage mécaniques pour extraire les fumées ;
- **dispositif d'arrêt d'urgence (« coup de poing ») du système hydraulique** : dispositif ayant pour fonction d'arrêter la machine de manière sûre en cas de situation dangereuse. Lorsqu'une situation dangereuse se développe, l'opérateur peut déclencher le dispositif d'arrêt d'urgence qui interrompt immédiatement l'alimentation en énergie des actionneurs hydrauliques tels que les moteurs et les pompes hydrauliques ;
- **eau potable** : eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par le décret N°2001-094 du 20 février 2001 fixant les normes de qualité de l'eau potable en République du Bénin ;
- **gestion des déchets** : processus de collecte, de transport, de stockage, d'évacuation et de traitement des déchets ;
- **HACCP** : Hazard Analysis and Critical Control Point (Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise) système universellement reconnu dans le secteur de la restauration et de l'agroalimentaire ainsi que les organismes de contrôle de l'hygiène et la sécurité des aliments, qui identifie, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la sécurité des aliments ;
- **hygiène** : ensemble des principes et des pratiques tendant à préserver et à améliorer la santé. Partie de la médecine qui étudie les moyens propres à conserver la santé, en permettant l'accompagnement normal des fonctions de l'organisme et en harmonisant les rapports entre l'homme et les milieux dans lesquels il vit, afin d'éliminer notamment les influences nocives que peuvent éventuellement comporter ces milieux ;
- **hygiène alimentaire** : ensemble des conditions et mesures nécessaires garantissant la sécurité, l'innocuité, le bon état et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, notamment la production, la transformation, la conservation, la commercialisation et la consommation ;
- **manipulation** : toute action matérielle appliquée à une denrée alimentaire, du

stade de sa production à celui de sa remise au consommateur ;

- **matériel de secours** : comprend à la fois des médicaments et des instruments permettant de prodiguer les premiers soins en cas de maladie ou d'accident (trousse de secours, défibrillateur, etc.) ;
- **point de rassemblement** : zone où les occupants de l'établissement se dirigent et se rassemblent lors d'une évacuation. Cette situation se produit après le déclenchement d'une alarme incendie dans les locaux, signalant un danger pour la vie (incendie, explosion, fuite de gaz toxique, etc.) ;
- **registre de sécurité** : document essentiel pour assurer la sécurité dans les établissements recevant du public. Il doit indiquer la conduite à tenir en cas d'incendie ou d'évacuation, il répertorie l'ensemble du matériel de lutte contre l'incendie présent dans l'établissement et permet de veiller à la maintenance régulière de ce matériel. Il répertorie notamment tous les incidents relevés, les actions de maintenance, les exercices d'évacuation et les formations réalisées. Les certificats de vérification et les fiches de éventuelles réparations sont également conservés dans le registre ;
- **résistance au feu** : aptitude d'un élément de construction à conserver, pendant une durée déterminée, la stabilité au feu, l'étanchéité au feu, l'isolation thermique et/ou toute autre fonction exigée. Ces performances sont évaluées lors d'un essai normalisé de résistance au feu ;
- **robinets d'incendie armés (RIA)** : équipement de première intervention alimenté en eau, utilisé pour la lutte contre les débuts d'incendie. Il est continuellement alimenté en eau et prêt à l'emploi ;
- **système de sécurité incendie (SSI)** : ensemble de dispositifs interreliés et interdépendants dont la fonction est de participer à la protection des personnes et des biens contre les effets d'un incendie de bâtiment. Chaque SSI se compose de 2 blocs interconnectés à savoir : le Système de détection incendie (SDI) et le système de mise en sécurité incendie (SMSI). Le SDI est responsable de la surveillance et de la détection, le SMSI est responsable du déclenchement des actions de sécurité (fermeture de porte coupe-feu, désenfumage, etc.) ;
- **systèmes d'extinction automatique de type sprinkler** : installation fixe d'extinction automatique à eau qui fonctionne seul en cas d'élévation excessive de la chaleur dans un local ou un site protégé lors d'un incendie ;
- **traçabilité** : capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire,



d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ;

- **voies d'évacuation et sorties de secours** : voies prévues pour faire cheminer en sécurité l'ensemble des personnes occupant l'établissement vers l'extérieur des bâtiments.

Article 2

Le présent arrêté a pour objet de fixer les normes d'hygiène et de sécurité applicables aux établissements de restauration et assimilés, conformément aux dispositions des articles 5, 7 et 8 du décret n° 2024 – 777 du 07 février 2024 portant réglementation des établissements de restauration et assimilés en République du Bénin susmentionné.

Article 3

Les normes d'hygiène mentionnées à l'article 2 du présent arrêté sont structurées en chapitres, rubriques et critères. Chaque chapitre comporte une ou plusieurs rubriques déclinées en critères présentés en annexe 1.

Article 4

Les normes de sécurité mentionnées à l'article 2 du présent arrêté sont structurées en chapitres, sections et critères. Chaque chapitre comporte une ou plusieurs sections déclinées en critères présentés en annexe 2.

Article 5

Le présent arrêté ne dispense pas les établissements de restauration et assimilés de tout autre contrôle en matière d'hygiène et de sécurité ou autres obligations légales ou réglementaires applicables.

Article 6

Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont constatées conformément aux procédures en vigueur au niveau de chaque Ministère sectoriel.

Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont sanctionnées conformément à la réglementation en vigueur.

Article 7

Le Ministre du Tourisme, de la Culture et des Arts, le Ministre de l'Intérieur et de la Sécurité Publique, le Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche, le Ministre de la Santé sont chargés chacun en ce qui le concerne de l'application du présent arrêté.

Article 8

Le présent arrêté qui abroge toute disposition antérieure contraire prend effet à compter de la date de sa signature.

Il sera publié au Journal Officiel.

Fait à Cotonou, le **16 OCT 2024**

Ministre de l'Intérieur et de la Sécurité Publique



Alassane SEIDOU

Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche



Gaston DOSSOUHOU

Ministre de la Santé



Benjamin HOUNKPATIN

Ministre du Tourisme, de la Culture et des Arts



Modeste Tihounté KEREKOU
(Ministre intérimaire)

AMPLIATION :

ORIGINAL 1, JORB 1, PR 1, SGG 1, CS 1, MTCA 1, AUTRES MINISTERES 20, CHRONO 1, ARCHIVES 1.

Annexe 1 : normes d'hygiène dans les établissements de restauration et établissements assimilés

Chapitre 1 : propreté, lavage et nettoyage

Section 1.1 : propreté, lavage et nettoyage des espaces communs

- Les espaces publics au sein du restaurant, dont les salles, les bars, les terrasses, les sols, les murs, les plafonds, les escaliers et les couloirs, sont maintenus en bon état de propreté et d'hygiène
- Les espaces publics au sein du restaurant, dont les salles, les bars, les terrasses, les sols, les murs, les plafonds, les escaliers et les couloirs sont nettoyés quotidiennement
- Des outils/matériels de nettoyage (balais, chiffons, désinfectants, etc.) appropriés sont mis à la disposition du personnel et sont en bon état
- Les produits de nettoyage homologués utilisés sont spécifiquement adaptés aux surfaces traitées
- Les emballages ou fiches techniques des produits de lavage et nettoyage indiquent clairement les dosages recommandés
- Le restaurant dispose de toilettes en nombre suffisant en fonction de la taille et de l'effectif d'accueil du restaurant
- Des distributeurs de savon antibactérien sont installés à chaque lavabo et sont régulièrement rechargés
- Des distributeurs de papier essuie-mains jetables ou des sèche-mains électriques sont installés à proximité des lavabos au niveau des sanitaires communs
- Des systèmes de ventilation ou aération sont disponibles au niveau des toilettes
- Les espaces communs autres que les toilettes et les lavabos sont nettoyés/lavés au minimum une fois par jour
- Les toilettes et les lavabos sont nettoyés et désinfectés à la fin de chaque utilisation ;
- Un fichier de suivi spécifique au nettoyage des sanitaires communs est mis en place. Il spécifie notamment la fréquence et les horaires de nettoyage
- Les protocoles de nettoyage et de désinfection sont affichés dans des endroits visibles au personnel et appliqués par ce dernier
- Les produits chimiques homologués sont manipulés conformément aux normes de sécurité établies pour minimiser les risques
- Les dosages indiqués sur les emballages ou fiches techniques des produits de nettoyage sont scrupuleusement respectés par le personnel, afin de garantir une efficacité optimale tout en préservant la santé du personnel et des clients

Section 1.2 : propreté, lavage et nettoyage des espaces administratifs, back-office et locaux de personnel

- Le restaurant dispose de toilettes pour le personnel ou ce dernier a accès aux toilettes des clients
- Les toilettes sont équipées de lavabos, de distributeurs de savon liquide, de serviettes en papier jetables ou d'un rouleau d'essuie-mains en tissu à usage unique, de sachets hygiéniques et de poubelles. Si nécessaire, des désinfectants sont également disponibles
- Les locaux administratifs et les locaux de personnel, tels que les vestiaires et les salles de repos sont maintenus propres en tout temps

- Les espaces du personnel sont nettoyés et désinfectés en utilisant des produits homologués, qui ne présentent pas de risques pour la santé du personnel
- Des savons antibactériens et des désinfectants pour les mains sont à la disposition du personnel. Seuls les savons liquides sont admis
- L'utilisation de serviettes à usage multiples est interdite. Seules les serviettes à usage unique ou les sèche-mains électriques sont autorisés

Chapitre 2 : Hygiène alimentaire

Section 2.1 : Réception des denrées

Inspection et contrôle	L'établissement s'approvisionne auprès des fournisseurs agréés et vérifie qu'ils disposent des autorisations sanitaires requises par la réglementation en vigueur, en particulier celles délivrées par l'Agence Béninoise de la Sécurité Sanitaire des Aliments (ABSSA). L'hygiène des denrées alimentaires et l'assainissement des locaux de stockage des produits sont régulièrement contrôlés par le Service d'Hygiène et d'Assainissement de Base (SHAB) du Ministre de la Santé
	Une liste des fournisseurs et de la nature des denrées alimentaires est dressée et mise à la disposition de l'ABSSA et du SHAB.
	L'établissement s'assure que les températures des denrées reçues sont conformes aux exigences spécifiques de chaque type de produit.
	Les denrées alimentaires suspectes destinées au public sont déclarées aux services techniques compétents en vue de son analyse ou de sa destruction
	Les températures des denrées réfrigérées sont contrôlées et conservées à travers un relevé de température.
	Les denrées alimentaires avariées, périmées, falsifiées, contenant des substances nuisibles, ou non contrôlées par les services compétents sont interdites à la commercialisation
Traçabilité	Les noms et adresses des fournisseurs sont consignés dans des registres physiques ou numériques.
	Chaque réception de denrées est consignée de manière exhaustive dans des registres, qu'ils soient physiques ou numériques.
	Les bordereaux de livraison signés ou les documents internes de contrôle correspondants sont conservés pendant au moins un an ou jusqu'au prochain contrôle officiel.
Conditions de transport	Le transport des denrées alimentaires est effectué de manière à éviter toute contamination
	La chaîne de froid des denrées réfrigérées ou congelées durant les opérations de transport est respectée
	Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux sont transportées dans des réceptacles et/ou conteneurs/citernes réservés à cet effet.
	Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs réservés au transport des denrées alimentaires sont propres, voire désinfectés si besoin. Les produits transportés autres qu'alimentaires sont, si nécessaire, séparés.
	Les récipients, emballages, appareils, installations, locaux, équipements et lieux utilisés pour les denrées alimentaires sont maintenus en parfait état de propreté
	Les instruments nécessaires pour assurer la vérification adéquate de l'hygiène des denrées alimentaires reçues, comme les thermomètres, sont disponibles en quantité suffisante et sont en parfait état de fonctionnement.

	L'intégrité des emballages est vérifiée lors de la réception et en cas d'altération, les produits concernés sont immédiatement isolés et signalés pour évaluation supplémentaire afin de garantir qu'ils ne compromettent pas la sécurité des aliments.
État des installations	Les récipients, emballages, appareils, installations, locaux, équipements et lieux utilisés pour le stockage des denrées alimentaires sont maintenus en parfait état de propreté

Section 2.2 : Stockage

État des installations	Les installations et équipements utilisés pour la conservation des denrées alimentaires sont choisis de manière à faciliter leur entretien, nettoyage et désinfection, tout en privilégiant des matériaux reconnus pour leur résistance à la corrosion, leur facilité de nettoyage et leur non-réactivité chimique tels que l'acier inoxydable, le plastique alimentaire de haute qualité.
	Les locaux de stockage des denrées alimentaires qui ne sont soumises à aucune prescription de température particulière sont propres, exempts d'humidité et de nuisibles, à l'abri de la lumière et bien aérés.
	La capacité des locaux de stockage disponibles est suffisante.
Prévention et lutte contre les nuisibles	Toutes les fenêtres, portes et autres ouvertures ouvrant vers l'extérieur sont protégées de toute pénétration d'insectes ou munies de grillage métallique anti-moustiques. Ces dernières ne sont pas trouées et sont régulièrement nettoyées. Ensuite les locaux sont plafonnés et le plancher est carrelé ainsi que les murs intérieurs jusqu'à la hauteur d'un mètre et 50cm. Le reste des murs et le plafond sont peints avec une peinture non salissante. La désinfection des locaux doit être semestrielle.
Animaux domestiques	L'accès aux endroits de stockage est interdit aux animaux
Prévention et lutte contre les nuisibles et animaux	Des moyens de prévention et de lutte contre les nuisibles sont mis en œuvre directement par l'établissement ou via le recours à des prestataires spécialisés.
Conditions de stockage	Les denrées réceptionnées, en particulier celles qui sont réfrigérées ou congelées, sont immédiatement transférées vers des zones de stockage adéquates.
	Seules les denrées alimentaires ayant été contrôlées et enregistrées sont stockées.
	Les aliments facilement périssables sont réfrigérés ou surgelés. La réfrigération est maintenue à des températures qui empêchent le développement de bactéries pathogènes, généralement entre 0 et 4°C, tandis que la surgélation est réalisée à des températures égales ou inférieures à -18°C.
	La conservation des denrées alimentaires est effectuée de manière à éviter toute contamination, notamment en respectant strictement les principes de séparation des aliments crus et cuits, en utilisant des contenants hermétiques pour éviter les contacts avec l'air ou d'autres aliments, et en maintenant des espaces de stockage propres et désinfectés.
	Les denrées alimentaires sont stockées sur des étagères propres et rangées de manière organisée pour garantir une circulation d'air adéquate autour de chaque produit et faciliter l'accès pour un contrôle régulier. Les denrées alimentaires ne sont en aucun cas stockées à même le sol.
	Les étagères sont régulièrement nettoyées et désinfectées.

	Après utilisation, les conditionnements des denrées entreposées sont soigneusement et hermétiquement refermés pour préserver leur fraîcheur, éviter toute contamination et maintenir l'intégrité du produit jusqu'à sa prochaine utilisation.
	Les chambres froides disposent des dispositifs de réfrigération et des appareils de mesure de température nécessaires pour garantir et contrôler le bon respect des températures maximales prescrites
	Les chambres froides, notamment les chambres froides négatives, disposent d'un système de surveillance et d'alarme avancé qui contrôle en permanence les températures et signale toute irrégularité.
	Les chambres froides, notamment les chambres froides négatives, sont équipées de dispositifs de sécurité internes pour prévenir les incidents, tels que des systèmes de déblocage de porte accessibles de l'intérieur, ainsi que des alarmes sonores qui peuvent être activées de l'intérieur pour alerter le personnel en cas d'urgence. Un protocole régulier de vérification de ces dispositifs de sécurité est également mis en place pour assurer leur fonctionnement optimal en tout temps.
	Les produits sont disposés de façon que ceux à durée de conservation plus courte soient utilisés en priorité (principe du FIFO - premier entré, premier sorti).
Emballage	Les denrées alimentaires sont conservées dans des emballages appropriés, propres et intacts. Seuls les emballages et matériaux d'emballage autorisés pour les denrées alimentaires sont utilisés.
Hygiène	Les pratiques telles que cracher, se moucher, se brosser les dents ou fumer dans les locaux où sont stockées les denrées alimentaires sont interdites. Tous les agents intervenant dans la manipulation des aliments doivent être vaccinés aux vaccins ci-après : COVID-19, VAT ; Fièvre typhoïde ; Hépatite B ; Tuberculose ; Fièvre jaune, méningite. Chacun d'eux doit posséder un carnet de vaccination à jour.
Stockage des produits ménagers	Les détergents sont stockés séparément des denrées alimentaires et organisés selon leurs propriétés chimiques (bases et acides séparément)
	Les instructions du fabricant pour l'utilisation des produits de nettoyage sont suivies avec précision.

Section 2.3 : sanitaires

Sanitaires	Les toilettes sont équipées de lavabos, de cuvette pour le lavage des mains à l'eau et au savon et pour se brosser les dents, de distributeurs de savon liquide, de serviettes en papier jetables ou d'un rouleau d'essuie-mains en tissu à usage unique, de sachets hygiéniques et de poubelles. Si nécessaire, des désinfectants sont également disponibles
	Les toilettes ne communiquent pas directement avec les locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires
	Le nombre de lave-mains est adapté à la taille de la cuisine et au nombre de membres du personnel. Un ratio d'un lave-main pour chaque 10 employés ou pour chaque 20 mètres carrés de surface de cuisine est recommandé.
	Les lave-mains sont équipés de système de commande non manuelle et de dispositifs de lavage et séchage (distributeurs de savon, papier)
	Les systèmes de lavage des denrées alimentaires sont séparés de ceux destinés au lavage des mains

Section 2.4 : Cuisine

Tenue personnel	Le personnel dispose d'un vestiaire (placard pour les petites structures ou local dédié pour les établissements de plus grande taille) lui permettant de revêtir sa tenue de travail et de déposer sa tenue de ville ainsi que ses effets personnels
	Les cheveux du personnel sont courts ou attachés. Il ne doit pas porter longues mèches.
	Le personnel manipulant les denrées a des ongles courts et soignés sans vernis ni faux ongles
	Le personnel porte une tenue propre et adaptée incluant coiffe, pantalon, veste et chaussures de travail, de préférence de couleur claire
	Le port de bijoux est interdit à la cuisine, à l'exception des alliances qui peuvent être tolérées. Les montres sont également proscrites, une horloge est visible par tout le personnel.
Formation	Au minimum 20% du personnel de la cuisine, avec un minimum d'une personne, a bénéficié d'une formation conforme aux exigences de l'hygiène alimentaire en République du Bénin
Contrôle	L'employeur assure une inspection et un suivi régulier des employés manipulant les denrées alimentaires
Hygiène et santé du personnel	Des procédures de suivi médical régulier sont établies pour le personnel affecté à la manipulation des aliments, incluant des examens de santé au moins deux fois par an Les dossiers médicaux individuels sont maintenus pour chaque membre du personnel, conservés de manière confidentielle et à jour, reflétant tous les contrôles médicaux et interventions de santé
	Le personnel de cuisine nouvellement embauché a subi une visite médicale complète et reçu les vaccinations recommandées avant de commencer à travailler
	Une trousse médicale d'urgence, munie d'un stock renouvelé de pansements, doigtiers, de solutions antiseptique est disponible dans les locaux
	Toute personne travaillant dans une zone de manipulation des denrées alimentaires porte une tenue de travail appropriée, de couleur claire. La tenue de travail inclut notamment un pantalon de travail, haut de travail, des chaussures dédiées au travail ainsi qu'un couvre-chef (comme les charlottes ou les toques) couvrant l'ensemble des cheveux. En fonction des besoins, le port d'un masque bucco-nasal et l'utilisation appropriée de gants à usage unique sont nécessaires. Le port d'un tablier est fortement recommandé.
	Les pratiques telles que cracher, se moucher, se brosser les dents ou fumer dans les locaux où sont produites ou manipulées les denrées alimentaires sont interdites.
	Le lavage des mains dure au moins trente (30) secondes suivant une procédure définie et affichée/illustrée et bien visible au niveau de tous les lavabos et autres zones de lavage.
Entretien et propreté	Les récipients, emballages, appareils, installations, locaux, équipements et lieux utilisés pour les denrées alimentaires sont maintenus en parfait état de propreté
	Les installations et équipements utilisés pour la préparation et la manipulation des denrées alimentaires sont choisis pour faciliter leur entretien, nettoyage et désinfection. Exemples : des surfaces de travail en

	<p>acier inoxydable, des équipements modulaires et démontables, des mixeurs ou des hachoirs avec des composants amovibles, des sols antidérapants permettent un nettoyage efficace et rapide...</p> <p>Des mesures appropriées sont prises pour éviter l'accumulation d'eau stagnante et réduire l'humidité ambiante. Les systèmes de drainage sont conçus pour assurer une évacuation efficace de l'eau, des surfaces imperméables et faciles à nettoyer, comme le carrelage et l'acier inoxydable sont obligatoires et les eaux utilisées et devenues inutiles sont immédiatement évacuées.</p>
Revêtement	Les sols, portes, murs et plafonds des zones de la cuisine et de l'office ou des zones destinées à la préparation de denrées alimentaires sont construits dans des matériaux étanches, non absorbables et non toxiques, faciles à nettoyer et à désinfecter (ex : carrelage, peinture adaptée, inox...)
Air	<p>Une extraction efficace des fumées et vapeurs de cuisson est disponible dans les cuisines professionnelles, utilisant des systèmes tels que les hottes de ventilation et les extracteurs d'air.</p> <p>Les systèmes de ventilation (naturelle ou mécanique) ou de climatisation sont placés aussi loin que possible des zones de travail des denrées</p>
Eau	<p>L'usage exclusif d'eau potable est requis dans les lieux où sont préparées les denrées alimentaires</p> <p>Un système d'évacuation des eaux usées est prévu</p> <p>Les machines à glace sont raccordées au système d'eau potable. Elles sont nettoyées et entretenues régulièrement. La glace est prélevée avec des louches ou pelles prévues à cet effet, lesquelles font également l'objet d'un nettoyage régulier</p>
Éclairage	<p>La cuisine est équipée d'un éclairage général adéquat, permettant au personnel de voir clairement et travailler en toute sécurité. Une intensité minimale de 200 lux est recommandée. L'éclairage des zones spécifiques telles que les aires de préparation des aliments est renforcé. Une intensité minimale de 450 lux est exigée. L'agencement de l'éclairage est étudié pour minimiser la formation d'ombres.</p> <p>Les sources lumineuses sont sécurisées avec des protections adéquates pour prévenir la contamination des aliments en cas de bris de verre.</p>
Animaux domestiques	L'accès des animaux dans les zones de préparation de repas est formellement interdit.
Plaques, plans, appareils et sol	<p>Les plans de travail, étagères, planches à découper, plaque de cuisson... au contact direct des denrées alimentaires sont composés de matériaux lisses, non toxiques et aptes au contact alimentaire, résistants à la corrosion et facilement lavables (ex : marbre, granit poli, polyéthylène, inox).</p> <p>Les hottes sont dimensionnées en fonction de la nature et du volume d'activité du professionnel</p> <p>Les filtres des hottes et autres systèmes d'extraction sont nettoyés régulièrement selon un calendrier préétabli. Les opérations de nettoyage sont consignées dans un registre de maintenance.</p> <p>Les ouvertures (portes, fenêtres) sont dans la mesure du possible maintenues hermétiquement fermées. Cependant les fenêtres peuvent être laissées ouvertes à condition d'être équipées de protections appropriés (moustiquaire ou grillages par exemple).</p> <p>Les plaques de cuisson sont nettoyées après chaque service pour éliminer les résidus alimentaires, les graisses et autres débris grâce à des types</p>

	produits de nettoyage et des méthodes adaptés.
	Les appareils sont nettoyés après chaque service tout en veillant à retirer les résidus alimentaires, les graisses et autres débris grâce à des types produits de nettoyage et des méthodes adaptés.
	Les plans de travail sont nettoyés après chaque service pour éliminer les résidus alimentaires, les graisses et autres débris grâce à des types produits de nettoyage et des méthodes adaptés.
	Les chambres froides sont nettoyées et désinfectées au moins une fois par semaine
	Les chambres froides négatives sont nettoyées et désinfectées au moins une fois par an
	Un plan permanent de nettoyage et de désinfection est prévu de manière à assurer que la cuisine, ses équipements et matériels sont convenablement nettoyés et désinfectés. Il inclut également le matériel utilisé pour ces opérations de nettoyage et de désinfection. L'application de ce plan est un préalable à toute activité. Il est réalisé par du personnel formé. Le plan de nettoyage et désinfection comprend : <ul style="list-style-type: none"> - la surface concernée (locaux ou matériels) ; - le(s) produit(s) à utiliser et la concentration ; - la méthode de nettoyage et désinfection, éventuellement avec le type de matériel à utiliser ; - la fréquence ; - le personnel en charge de l'exécution et du contrôle.
	Le sol de la cuisine est nettoyé et désinfecté quotidiennement grâce à des types produits de nettoyage homologués et des méthodes adaptées.
	Les consignes du fabricant concernant la concentration appropriée des produits d'entretien sont rigoureusement respectées.
Prévention et lutte contre les nuisibles	Des moyens de prévention et de lutte contre les nuisibles sont mises en œuvre directement pas l'établissement ou via le recours à des prestataires spécialisés.
	Les portes, fenêtres et autres ouvertures vers l'extérieur sont équipées de protections ou de moustiquaires pour empêcher toute pénétration d'insectes.
	Les portes et fenêtres ouvertes sont maintenues fermées pour éviter toute pénétration d'insectes dans la cuisine.
Manipulation des denrées	L'intégrité des emballages des denrées alimentaires est vérifiée au moment de l'utilisation
	La règle du premier entré, premier sorti (Fi-Fo) est appliquée dans la manipulation des aliments pour garantir la fraîcheur et réduire le gaspillage.
	Les températures indiquées par les fabricants sur les produits sont respectées
Contamination et contamination croisée	Le plan de travail est nettoyé après chaque opération potentiellement contaminante et avant la manipulation de produits sensibles
	En fin de service et après le nettoyage, le matériel de nettoyage est placé dans une solution désinfectante (trempage dans de l'eau javéalisée) après rinçage abondant puis mis à sécher à l'abri des contaminations)
	La contamination croisée par des planches à découper souillées est évitée. Par exemple par le nettoyage des planches à découper et l'utilisation d'une planche propre pour commencer une nouvelle activité

	Les denrées alimentaires sont préparées et manipulées loin de toute source de contamination, notamment les déchets, les produits chimiques, les zones de circulation intense, et les équipements non alimentaires.
	Les préparations ne sont pas goûtées avec le doigt, un ustensile propre est utilisé à cette fin
	Les opérations de nettoyage et de désinfection sont réalisées en l'absence de denrées alimentaires (ou les protéger pour éviter les contaminations)
	L'application de produits antiparasitaires n'est pas autorisée en présence de denrées alimentaires, même conditionnées
	Les personnes susceptibles de contaminer les denrées alimentaires ou atteintes de certaines affections ne sont pas autorisées à manipuler les denrées alimentaires
	Le personnel présentant des symptômes de maladie, tels que la grippe ou d'autres affections susceptibles de contaminer les denrées alimentaires, n'est pas autorisée à les manipuler
	La tenue de travail est changée à chaque service et lavée et désinfectée régulièrement pour assurer un niveau maximal d'hygiène et prévenir toute contamination croisée entre les services
	Le personnel se lave les mains à l'eau et au savon de façon régulière à la prise ou reprise du travail, après le passage aux toilettes, après s'être mouché, avoir toussé, s'être touché le nez, les cheveux ou la tête, après une opération contaminante (manipulation des poubelles, des emballages et des œufs coquille, épluchage des légumes, etc.), avant des opérations sensibles (hachage, découpage etc.) ou avant manipulation de produits sensibles (mayonnaise, par exemple).
	Le port éventuel de gants ne dispense pas l'utilisateur de se laver les mains avant de les enfiler. Les gants sont changés aussi souvent que nécessaire.
	Les plans de travail à disposition sont en nombre suffisant pour permettre au personnel de travailler en toute sécurité, garantir une séparation efficace des différentes tâches culinaires, évitant ainsi la contamination croisée entre les aliments crus et cuits.
	Des mesures spécifiques sont prévues pour éviter tout risque de contamination de l'environnement de travail et des produits en cas de circulation de personnes extérieures (maintenance, livraison, etc.) dans les locaux de la cuisine. Cela peut inclure par exemple la mise à disposition de tenues de protection et la programmation des interventions en dehors des heures de travail.
	Les contenants ayant été en contact avec le sol ne sont pas déposés sur les plans de travail afin d'éviter tout risque de contamination
	L'huile de friture n'est pas réutilisée pour la cuisson de différents types d'aliments, tels que les pommes frites et le poisson afin de prévenir tout risque de contamination croisée
	Les croisements entre les produits propres et les produits sales sont évités pour éviter toute contamination croisée
	Les aliments sont lavés de préférence dans un évier destiné à ce but. Lorsqu'il n'y a qu'un seul évier disponible, un récipient uniquement réservé au rinçage des denrées alimentaires est utilisé
	La découpe des aliments crus et cuits est séparée
	L'usage de torchon n'est pas recommandé car il peut être un vivier de bactéries et source de contamination croisée. Lorsqu'il est utilisé, il est mis au sale après chaque souillure. Les torchons à usage unique sont

	recommandés
Congélation et décongélation	Les aliments sont protégés avant d'être congelés en utilisant des emballages (sacs, films, boîtes) spécifiquement conçus pour le contact alimentaire et adaptés à la congélation
	Les aliments sont étiquetés. L'étiquetage inclut la date de congélation, la nature de l'aliment, ainsi que la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation.
	La période de congélation des aliments respecte la réglementation en vigueur spécifique à chaque type d'aliment. À défaut de réglementation spécifique, les règles ou normes d'usage reconnues sont scrupuleusement suivies
	Les plats sont refroidis dans un délai de moins de deux heures.
	Les aliments décongelés qui ne sont pas utilisés immédiatement ne sont en aucun cas recongelés.
Réfrigération	La réfrigération des aliments préparés est assurée à l'aide d'équipements et de processus appropriés. Les ustensiles sont maintenus propres, et tout contact direct des mains avec les aliments est évité.
	Les aliments sont réfrigérés activement et ne sont pas laissés à température ambiante
	Seuls les produits nécessaires pour une utilisation immédiate sont retirés du réfrigérateur.
	Le lait est conservé à une température inférieure à 4°C pour éviter toute prolifération de bactéries
	Les œufs sont conservés à température constante à l'abri des odeurs pénétrantes et des rayons du soleil au frais
Préparation des repas	Les matériaux et objets tels que fouets, spatules en caoutchouc, couteaux et autres ustensiles de cuisine sont utilisés uniquement s'ils sont parfaitement propres et en bon état de propreté et d'hygiène
	Le respect du principe de liaison froide et de liaison chaude est strictement appliqué. La température de conservation pour la liaison froide est maintenue à 3°C, tandis que celle de la liaison chaude est maintenue à un minimum de 63°C.
	La température de cuisson des aliments recommandée est vérifiée et respectée à l'aide d'un thermomètre fiable et calibré
	La température maximale pour la friture des aliments est fixée à 175°C
	La qualité de l'huile de friture est contrôlée quotidiennement ou avant chaque utilisation. Elle est remplacée immédiatement en cas de mousse, de couleur foncée, de texture épaisse ou d'odeur prononcée. Même en l'absence de ces signes, l'huile est changée après un maximum de 10 bains de friture. L'utilisation de testeurs réactifs est recommandée lorsque cela est compatible avec le type d'huile utilisée.
	La viande hachée destinée à une cuisson est conservée la journée au réfrigérateur entre 0 et 2°C.
	Le hachoir utilisé pour la viande est réfrigéré. La viande utilisée est de bonne qualité et de première fraîcheur. Seule la quantité de viande nécessaire est hachée
	Le poisson est haché ou tranché au dernier moment dans un environnement à température adapté (0 à 4°C)
	Le décorticage des coquillages ou crustacés s'effectue avec les mains propres et dans de parfaites conditions d'hygiène. Toute forme de

	contamination est évitée
	Les œufs dont la coquille est brisée ou sale sont éliminés Les viandes ou les poissons dont la couleur ou l'odeur sont inhabituelles sont éliminés
Huiles usées	Les huiles alimentaires usagées ne sont pas déversées dans l'évier mais sont récupérées dans des fûts étanches pour une bonne conservation et font l'objet d'un traitement spécifique
Plats témoins	Les plats témoins sont réservés lors des buffets, banquets ou autres prestations de groupe. Si un groupe de plus de 20 personnes consomme un même plat, la réalisation d'un plat témoin est recommandée.
	Les plats témoins sont prélevés en quantité suffisante. Il est conseillé de réserver au minimum 250 g par plat pour permettre leur analyse microbiologique et 250 g pour leur analyse physico-chimique dans les meilleures conditions possibles
	Les plats témoins sont réservés pendant au moins cinq jours en froid positif (0-4°C) après la dernière présentation au consommateur Les plats témoins sont conditionnés hermétiquement dans un sachet ou une barquette et étiquetés avec le nom du plat, le service concerné (midi ou soir) ainsi que la date.
Poubelles de cuisine	Les déchets des plans de travail sont évacués vers les poubelles dès la fin de préparation
	Des poubelles à commande hygiénique, équipées de sacs en plastique, sont disponibles à proximité des postes de travail.
	Les poubelles ferment hermétiquement, sont faciles à nettoyer et à désinfecter
	Les poubelles de la cuisine sont quotidiennement vidées, nettoyées et désinfectées
	Les poubelles ne sont pas placées dans un courant d'air ou à proximité d'une source de chaleur
Contrôle	Des analyses microbiologiques et physico-chimiques au sein des cuisines sont réalisées de façon périodique

Section 2.5: Vaisselle et couverts

Plonge	Les ustensiles sont nettoyés et désinfectés après utilisation
Plonge	Les matériaux et objets qui entrent en contact avec des denrées alimentaires sont fabriqués dans une matière résistante à la corrosion et facile à nettoyer. Le nettoyage et, le cas échéant, la désinfection, sont réalisés régulièrement et de façon minutieuse
	L'eau de plonge est potable
Plonge manuelle	L'eau de lavage est régulièrement changée
	Les lavettes utilisées pour la vaisselle sont régulièrement rincées, désinfectées et renouvelées
	Les ustensiles sont bien rincés, égouttés et essuyés avec des torchons propres
	Un savon liquide est mis à disposition pour la vaisselle
Plonge automatique	Les appareils de plonge, quand ils sont utilisés sont entretenus. Un appareil de plonge séchant convenablement les ustensiles pour la désinfection est choisi
	Après chaque service la saleté présente sur le filtre est enlevée et celui-

	ci est nettoyé à l'eau chaude
Séchage	Les torchons étant sources de contamination, les ustensiles sont séchés à l'air libre ou avec du papier jetable

Section 2.6: Distribution ou remise des aliments

Hygiène et propreté	Les denrées immédiatement consommables sont protégées efficacement, en utilisant des moyens de protection appropriés au type d'aliment et aux conditions de son utilisation
	L'emballage des repas est effectué de manière à éviter toute contamination
	L'usage exclusif d'eau potable est requis dans les lieux où sont servies les denrées alimentaires
	Les denrées alimentaires sont protégées contre les mouches et autres vecteurs de maladies lors des services de livraison
	Les denrées alimentaires sont présentées et vendues loin de toute source de pollution
Éclairage	Les locaux sont suffisamment éclairés (éclairage naturel et/ou artificiel)
Service	Les linges de table (nappe, serviette) sont changés à chaque fin de service, après chaque client
	Les éléments jetables sont remplacés entre deux clients
	Les plats sont saisis à l'aide d'un linge propre
	Les ustensiles sont manipulés par le manche et les verres par le pied
	Les serveurs portent une tenue propre et adaptée
	Les locaux sont propres et nettoyés régulièrement avant et après chaque service
	Entre débarrassage et dressage, les serveurs se lavent fréquemment les mains à l'eau et au savon. Les assiettes, verres, pains, couverts et carafes sont manipulés avec des mains propres
	Un lave-mains à commande hygiénique et automatique est facilement accessible aux serveurs. À défaut, du gel hydroalcoolique est mis à disposition
Buffet	Au cours de service, les denrées alimentaires sont conservées dans des enceintes thermostatées
	Les tables sont parfaitement nettoyées avant le dressage, tout en utilisant un produit antibactérien homologué et ne présentant pas de risque de contamination alimentaire
	Les tables du buffet sont dressées juste avant le début du service
	Les tables de buffet sont garnies de linge propre (nappe, serviette...) et ou de sets de tables jetables ou lavables
	Les verres sont placés tête en bas jusqu'au début du service
	Le pain à découper est protégé par un linge ou une serviette jetable qui ne doit présenter aucun résidu de lessive ni exhaler de parfum
	Les assiettes à dresser sont transportées indépendamment de celles souillées
	Le sol de la salle du restaurant est nettoyé avant le service
	Les buffets sont dressés juste avant le début du service
	Les préparations exposées avant le début du service sont protégées
	Le personnel a les mains propres et une tenue correcte
	Les décors sont disposés de manière à prévenir tout risque de contamination des aliments et sont nettoyés et désinfectés régulièrement
	Les repas de nature différente sont séparés
	Des ustensiles spécifiques sont réservés à chaque type de repas
	Les buffets ne sont pas surchargés, les approvisionnements sont ajoutés

	progressivement
	Les installations réfrigérées sont utilisées pour les produits froids
	Les produits chauds sont maintenus à température grâce à des dispositifs de liaison chaude
	Les buffets en libre-service comprenant des plats présentés à la vente en vrac sont propres et équipés d'un dispositif approprié de protection contre les expectorations
	Les locaux réservés aux clients disposent également, en plus d'un éclairage d'ambiance, d'un éclairage plus clair pour le nettoyage
	Les vitrines de vente sont fabriquées dans des matériaux appropriés et sont faciles à nettoyer
	Les vitrines réfrigérées sont munies de thermomètres servant à contrôler la température maximale prescrite
	La propreté et garnissage des buffets sont régulièrement contrôlés
	Pour le libre-service, des ustensiles de service appropriés et, au besoin, des matériaux d'emballage sont mis à disposition
	Pour faire des portions/dresser, des couverts/ustensiles propres sont utilisés
Livraison	Les délais de livraison sont respectés, conformément aux normes de classement
	Des couverts et serviettes propres sont ajoutés au repas destiné à la livraison
	Les préparations alimentaires sont transportées exclusivement dans des récipients fermés
	Les plats à emporter sont emballés ou protégés par un film plastique/aluminium, un couvercle, un carton ou un sachet. L'emballage est alimentaire
	Une séparation entre des produits/plats crus et cuits respectivement chauds et froids est assurée pendant le transport
Restes de repas	Les restes qui se prêtent à une revalorisation, sont conservés à température correcte dans des récipients appropriés et étiquetés pour garantir la traçabilité
	Les restes ne sont pas mélangés aux produits frais
	Lorsque le reste est à emporter, il ne retourne pas en cuisine afin d'éviter tout risque de contamination croisée
	Les restes provenant des tables et des buffets non surveillés sont éliminés ainsi que les restes d'aliments facilement périssables proposés non réfrigérés

Section 2.7 : Gestion des déchets de la cuisine

Gestion des déchets de la cuisine	Les déchets organiques et non organiques sont triés
	Un système permettant l'évacuation des eaux usées (ex : siphon de sol) est prévu
	Les emballages en carton et en bois ainsi que les caisses en polystyrène sont éliminés le plus rapidement possible
	L'évacuation des déchets vers les poubelles de voirie est assurée
	Les poubelles de voirie sont stockées dans une zone dédiée
	Les poubelles de voirie et la zone qui leur est dédiée sont régulièrement nettoyées et désinfectées
	Le personnel se nettoie les mains après manipulation de ces poubelles

Section 2.8 : Obligation de l'adoption du système HACCP

Les restaurants d'une capacité de 100 couverts ou plus sont tenus de se conformer au

système HACCP (Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise).

Chapitre 3 : Hygiène de l'eau

- L'eau destinée à la consommation humaine respecte les normes de potabilité en vigueur
- Les canalisations d'eau potable et non potable sont séparées, avec marquage spécifique pour les canalisations d'eau non potable
- Lorsque l'eau à portée des clients ou du personnel n'est pas potable, elle est clairement signalée comme telle avec des marquages bien visibles
- Un plan spécifique à la gestion et de contrôle des eaux de forage est établi
- Les systèmes de pompage et de traitement des eaux de forage sont de haute qualité et maintenus conformément aux recommandations des fabricants
- Des équipements de filtration des eaux de forage tels que les filtres à sable, à charbon actif, et les systèmes de désinfection par UV, sont installés pour assurer une purification efficace de l'eau pouvant être en contact avec le personnel ou les clients
- Des dispositifs de mesure et de contrôle des eaux de forage, incluant des sondes pour mesurer le niveau de l'eau, la turbidité et d'autres paramètres chimiques, sont utilisés pour surveiller la qualité de l'eau en continu
- La maintenance de tous les équipements de filtration et de traitement de l'eau suit un calendrier prédéfini
- L'eau de forage est régulièrement testée par un laboratoire externe agréé pour détecter la présence de chlore résiduel et de bactéries pathogènes, notamment les bactéries E. coli, ainsi que les Pseudomonas aeruginosa, et les Legionella, et l'absence d'algues et de champignons nuisibles
- L'établissement tient à jour un registre détaillé de tous les tests, traitements, incidents, et actions de maintenance. Ce registre peut être consulté à tout moment par les contrôleurs et permet de remonter jusqu'à deux ans en arrière
- Des mesures sont prises pour protéger la zone autour du puits de forage contre les risques de pollution

Chapitre 4 : Gestion des déchets solides

- Les espaces intérieurs et extérieurs du restaurant sont maintenus sans déchets à tout moment. Cela inclut les salles, les bars, les terrasses, les jardins et les parkings.
- Les zones de stockage des déchets sont conçues et aménagées pour éviter les nuisances, telles que les odeurs et la contamination environnementale
- Des poubelles adéquatement signalées sont disposées stratégiquement dans les espaces intérieurs et extérieurs
- L'élimination des déchets du restaurant suit les protocoles établis pour garantir leur traitement approprié. Si un système de collecte public est disponible, le restaurant utilise ce service pour l'élimination de tous ses déchets.
- Des procédures claires pour la collecte, le tri et le stockage des déchets sont mises en place dans le restaurant, avec des horaires réguliers de ramassage des déchets pour éviter l'accumulation excessive
- Les déchets dangereux, tels que les produits chimiques de nettoyage, les peintures, les solvants, les batteries, les ampoules fluorescentes et les équipements électroniques, sont clairement identifiés et séparés des déchets ordinaires dès le point de production. Chaque type de déchet est déposé dans une poubelle appropriée (noire, jaune, rouge et boîte de sécurité)
- Un espace de stockage sécurisé et conforme aux normes est mis en place pour contenir

les déchets dangereux. Ce lieu est équipé pour prévenir les fuites et les contaminations, et il est clairement signalisé pour limiter l'accès uniquement au personnel autorisé

- Un registre des déchets dangereux est maintenu, documentant les quantités générées, stockées, et éliminées
- Le personnel est formé ou sensibilisé à la gestion efficace des déchets et aux pratiques de leur réduction et leur tri/recyclage le cas échéant
- Un responsable de la gestion des déchets est désigné pour superviser la mise en œuvre des politiques de gestion des déchets
- L'établissement est abonné à une structure agréée pour l'enlèvement des déchets dangereux.

Chapitre 5 : Gestion des déchets liquides

- L'établissement met en place des mesures pour protéger le milieu local, notamment la prévention de la contamination des sources d'eau, le contrôle des odeurs et la minimisation de l'impact sur les sols et la végétation environnante ;
- Toutes les installations d'assainissement, y compris les fosses septiques, les champs d'épuration, et les systèmes de traitement des eaux usées, doivent être installées à une distance minimale de sécurité de 50 mètres de tout forage, puits, ou autre source d'eau potable. Cette distance peut être ajustée en fonction des recommandations des études hydrogéologiques locales
- Si un réseau d'assainissement public est disponible, l'établissement est équipé d'un système de raccordement conformes aux normes en vigueur
- En l'absence de réseau public, l'établissement installe des systèmes autonomes tels que des fosses septiques ou des biodigesteurs, conçus et construits conformément aux normes environnementales et sanitaires
- L'établissement respecte les conditions de collecte et d'élimination des déchets liquides selon les normes prescrites par la loi-cadre sur l'environnement
- Un traitement spécifique, respectant les normes locales, est réservé aux eaux vannes
- Le curage de la fosse septique est effectué au moins tous les deux ans ou selon la fréquence recommandée par les évaluations de capacité et d'usage
- La procédure de curage est réalisée par des professionnels agréés, en utilisant des méthodes qui garantissent la sécurité sanitaire et environnementale
- Les déchets extraits du curage sont traités ou éliminés conformément aux normes locales de gestion des déchets
- Le traitement des eaux usées destinées à la réutilisation respecte les normes spécifiques requises pour leur nouvel usage. Les procédés de traitement doivent inclure des étapes de désinfection pour éliminer les pathogènes et garantir la qualité de l'eau pour les usages autorisés.
- Un système de distribution distinct est mis en place pour les eaux usées réutilisées afin d'éviter toute contamination croisée avec le réseau d'eau potable. Ce système doit être clairement identifié par des codes couleurs ou des signes distinctifs pour faciliter la reconnaissance et prévenir toute utilisation incorrecte

Chapitre 6 : Hygiène de l'air et de la ventilation

- Les espaces communs sont conçus et gérés de manière à minimiser la pollution intérieure, incluant l'usage restreint de produits chimiques volatils et la mise en place de tapis et mobiliers à faible émission de composés organiques volatils (COV)
- Les systèmes de ventilation et de climatisation font l'objet d'une maintenance et d'une

inspection régulières, au moins biannuellement, pour assurer leur bon fonctionnement et l'efficacité de la filtration

- Des pratiques d'aération naturelle sont encouragées, avec l'ouverture périodique des fenêtres, lorsque les conditions climatiques et environnementales le permettent
- Le personnel chargé de l'entretien des systèmes de ventilation est correctement formé pour identifier les problèmes potentiels et prendre les mesures appropriées pour les résoudre

Chapitre 7 : Hygiène et santé du personnel

- Des zones de repos adéquates où le personnel peut se détendre pendant les pauses sont aménagées et équipées convenablement
- Il est interdit de fumer dans le restaurant. En cas de besoins, une zone spécifique pour fumer est déterminée de manière à ne pas engendrer des nuisances pour le personnel non-fumeur
- Des procédures de suivi médical régulier sont établies pour tout le personnel, incluant des examens de santé au moins deux fois par an pour surveiller et promouvoir la santé physique et mentale
- Les dossiers médicaux individuels sont maintenus pour chaque membre du personnel, conservés de manière confidentielle et à jour, reflétant tous les contrôles médicaux et interventions de santé
- Les périodes de repos sont clairement définies et adaptées à la nature des activités exercées, assurant que tous les membres du personnel bénéficient de temps de repos suffisants pour récupérer de leurs tâches
- Des trousse de premiers soins complètement équipées sont placées dans des emplacements stratégiques et facilement accessibles

Chapitre 8 : Hygiène sonore

- Les sources potentielles de nuisances sonores, telles que les groupes électrogènes et les espaces de divertissement (discothèques, salles de concert...), sont équipées d'une isolation acoustique adéquate pour réduire la transmission du bruit
- En cas d'événements susceptibles de générer du bruit, comme des réceptions ou des fêtes, l'établissement s'assure d'obtenir les autorisations nécessaires et informe à l'avance les clients.

Chapitre 9 : Hygiène des piscines

L'hygiène des piscines est essentielle pour garantir la sécurité et la santé des baigneurs. Elle comprend plusieurs aspects importants, qui peuvent être classés en différentes catégories :

Traitement de l'eau

1. **Désinfection** : L'eau des piscines doit être régulièrement désinfectée pour éliminer les agents pathogènes. Les produits les plus couramment utilisés sont le chlore, le brome et l'ozone.
2. **pH** : Le pH de l'eau doit être maintenu dans une plage optimale (généralement entre 7,2 et 7,6) pour assurer l'efficacité des désinfectants et le confort des baigneurs.
3. **Filtration** : L'eau doit être filtrée pour éliminer les particules et impuretés. Les filtres doivent être régulièrement nettoyés et entretenus.

4. **Régulation de la turbidité** : La clarté de l'eau est essentielle pour la sécurité et doit être régulièrement vérifiée.

Entretien des installations

1. **Nettoyage des surfaces** : Les surfaces des piscines (bordures, sols, murs) doivent être nettoyées pour éviter l'accumulation de saleté, de moisissures et d'algues.
2. **Contrôle des vestiaires et sanitaires** : Ces zones doivent être fréquemment nettoyées et désinfectées pour prévenir la propagation de germes.
3. **Équipements de filtration et de chauffage** : Les équipements doivent être régulièrement inspectés et entretenus pour garantir leur bon fonctionnement.

Surveillance de la qualité de l'eau

1. **Analyses régulières** : L'eau doit être analysée régulièrement pour vérifier les niveaux de désinfectants, le pH, la turbidité, et la présence de contaminants microbiologiques.
2. **Journaux de bord** : Tenir des journaux de bord pour suivre les tests de l'eau et les opérations d'entretien peut aider à identifier les problèmes potentiels rapidement.

Éducation et sensibilisation

1. **Règlements** : Informer les baigneurs des règles d'hygiène à respecter, comme se doucher avant d'entrer dans l'eau, éviter de nager en cas de maladie, et ne pas uriner dans la piscine.
2. **Formation du personnel** : Le personnel doit être formé sur les procédures d'hygiène et d'entretien des piscines.

Gestion des risques biologiques

1. **Prévention des maladies** : Des mesures doivent être mises en place pour prévenir les maladies transmissibles par l'eau, comme les infections à *Cryptosporidium* et *Giardia*.
2. **Réaction aux incidents** : Avoir des protocoles en place pour réagir rapidement en cas d'incidents, comme la présence de matières fécales dans l'eau.

En respectant ces principes, les gestionnaires de piscines peuvent garantir un environnement propre et sûr pour tous les utilisateurs.

Chapitre 10 : Hygiène et assainissement des chambres d'hôtel

L'hygiène des chambres d'hôtels est cruciale pour assurer le confort et la santé des clients. Elle comprend plusieurs aspects importants qui peuvent être classés en différentes catégories :

Nettoyage des surfaces

1. **Dépoussiérage** : Toutes les surfaces, y compris les meubles, les rebords de fenêtres, les lampes et sous les lits doivent être régulièrement dépoussiérées.
2. **Désinfection** : Les surfaces fréquemment touchées, telles que les poignées de porte, les interrupteurs, les télécommandes, les téléphones, et les robinets, doivent être désinfectées quotidiennement.

3. **Nettoyage des sols** : Les sols doivent être aspirés et lavés régulièrement pour éliminer la saleté et les microbes.

Linge de lit et serviettes

1. **Changement des draps et des serviettes** : Les draps et les serviettes doivent être changés après chaque départ de client et à intervalles réguliers pour les séjours prolongés.
2. **Lavage** : Le linge doit être lavé à des températures élevées pour éliminer les bactéries et les virus.

Salle de bains

1. **Nettoyage des toilettes, lavabos et douches** : Ces installations doivent être nettoyées et désinfectées quotidiennement.
2. **Remplacement des produits** : Les articles de toilette (savon, shampoing, papier toilette) doivent être réapprovisionnés et remplacés après chaque séjour.
3. **Vérification des drains** : Les drains doivent être vérifiés et nettoyés régulièrement pour prévenir les obstructions et les mauvaises odeurs.

Ventilation et climatisation

1. **Entretien des filtres** : Les filtres des systèmes de climatisation et de ventilation doivent être nettoyés ou remplacés régulièrement pour garantir une bonne qualité de l'air.
2. **Aération des chambres** : Les chambres doivent être bien aérées entre chaque séjour pour renouveler l'air et éliminer les mauvaises odeurs.

Gestion des déchets

1. **Enlèvement des poubelles** : Les poubelles doivent être vidées quotidiennement et les sacs doivent être changés.
2. **Recyclage** : Mettre en place des bacs de recyclage pour encourager les clients à trier leurs déchets.

Inspection et entretien régulier

1. **Inspections fréquentes** : Effectuer des inspections régulières pour s'assurer que toutes les normes de propreté sont respectées et que les équipements sont en bon état de fonctionnement.
2. **Réparation des équipements** : Réparer ou remplacer rapidement tout équipement ou mobilier endommagé.

Formation du personnel

1. **Protocoles de nettoyage** : Former le personnel aux techniques de nettoyage appropriées et aux protocoles de désinfection.
2. **Hygiène personnelle** : Sensibiliser le personnel à l'importance de l'hygiène personnelle, comme se laver les mains fréquemment et porter des gants et des masques lorsque cela est nécessaire.

Sensibilisation des clients

1. **Informations sur l'hygiène** : Fournir des informations aux clients sur les mesures d'hygiène mises en place et les encourager à adopter de bonnes pratiques, comme se laver les mains régulièrement.

En appliquant ces mesures, les hôtels peuvent offrir un environnement propre, sûr et confortable à leurs clients, minimisant ainsi les risques de maladies et assurant une expérience positive.

Annexe 2 : Normes de sécurité pour les établissements de restauration et assimilés

Chapitre 1 : Sécurité Incendie

Section 1 : Critères relatifs au management de la sécurité incendie :

- L'établissement dispose d'une étude des risques incendie régulièrement actualisée et des plans d'intervention pour limiter les risques identifiés ;
- L'établissement nomme une personne compétente responsable de la sécurité chargée de superviser la sécurité incendie, d'encadrer le personnel impliqué dans les actions de sécurité et de s'assurer en permanence de la conformité aux prescriptions réglementaires de sécurité ;
- L'établissement met en place un registre de sécurité et le tient à jour. Ce registre comporte l'ensemble des informations ayant trait à la sécurité, les procédures en place, les formations du personnel, les actions de prévention et maintenance ainsi que les actions de contrôle. Il est conservé au sein de l'établissement et accessible pour inspection par les services de protection contre l'incendie ou d'autres entités compétentes ;
- L'établissement dispose de plans d'évacuation et d'intervention d'urgence en cas d'incident ;
- L'établissement dispose de consignes de sécurité ;
- L'établissement dispose d'un plan d'urgence en cas d'évacuation identifiant les mesures à prendre pour la gestion des personnes évacuées, leur hébergement, la fourniture de vêtements chauds, etc. ;
- L'établissement met en place et exécute un plan de formation et de sensibilisation continu du personnel à la prévention et à la lutte contre l'incendie adapté à ses fonctions (sur la sécurité incendie, les procédures d'intervention et leur rôle dans la prévention et l'intervention face aux risques incendie) ;
- L'établissement vérifie de manière régulière, conformément à des procédures de contrôle et de maintenance, les dispositifs et installations de sécurité ;
- L'établissement organise au moins une fois par an des exercices de simulation d'incendie et d'évacuation d'urgence ;
- L'établissement met en œuvre les mesures correctives relatives à la visite de sécurité des services d'incendie et de secours.

Section 2 : conception, agencement et accessibilité des bâtiments

- L'établissement est accessible aux engins d'incendie et de secours des sapeurs-pompiers qui doivent pouvoir se garer à proximité d'un hydrant (poteau d'incendie ou bouche incendie) ;
- L'établissement est accessible pour les secours ;

- L'établissement comporte des dispositifs facilitant l'accessibilité aux personnes vivant avec un handicap ;
- L'établissement est protégé en cas de d'éclosion d'un incendie dans un établissement voisin ou adjacent par des cloisonnements appropriés résistants au feu ou à des distances d'éloignement réglementaires ; Les installations techniques et électriques de l'établissement sont protégées, par des séparations ou des cloisonnements résistants au feu adaptés en cas de d'éclosion d'un incendie dans un parking souterrain ou adjacent et couvert ;
- La structure du bâtiment est suffisamment résistante au feu pour permettre l'arrivée des secours et l'évacuation de l'ensemble des personnes présentes en toute sécurité ;
- Le bâtiment est conçu de telle sorte à éviter la propagation rapide du feu et des fumées grâce à des compartiments résistants au feu créés à l'aide de murs, planchers, plafonds, portes coupe-feu et/ou des systèmes d'extinction automatique de type sprinkler et des systèmes de désenfumage appropriés ;
- Les façades et les planchers sont conçus de telle sorte à empêcher/ralentir la propagation du feu d'un étage à un autre ;
- Les ascenseurs de l'établissement ne propagent pas le feu d'un étage à un autre ;
- Les fenêtres, les baies et toits vitrés ne propagent le feu d'un compartiment à un autre ;
- La conception du bâtiment intègre la mise en place stratégique de cloisons et de portes résistantes au feu pour bloquer la diffusion du feu et de la fumée vers les issues de secours et les autres zones de l'établissement ;
- Les couloirs et les escaliers de secours (encloisonnés ou protégés) sont impérativement isolés des espaces avoisinants à l'aide de murs et de portes résistantes au feu, complétés par des dispositifs de fermeture automatique empêchant la propagation du feu et de la fumée vers ces issues de secours ;
- Les conduits verticaux et horizontaux sont conçus de manière à ne pas permettre une propagation rapide du feu ou de la fumée d'une zone protégée contre l'incendie à une autre. Ils constituent des compartiments résistants au feu indépendants ou sont segmentés en plusieurs compartiments, en fonction de la configuration du bâtiment ;
- Les barrières coupe-feu conservent leur intégrité même après des travaux du genre perçage. Les trous sont colmatés avec des matériaux adéquats (mortiers coupe-feu).

Section 3 : Les voies d'évacuation et les sorties de secours

- Les voies d'évacuation et les sorties de secours sont suffisamment larges pour permettre l'évacuation des occupants de l'établissement en respectant les normes de calculs réglementaires ;
- Les voies d'évacuation et les sorties de secours permettent d'accéder rapidement à une sortie extérieure ou faire une déviation vers un chemin menant à la sortie le plus rapidement possible ;
- Les voies d'évacuation et les sorties de secours sont protégées par des structures en matériaux résistant au feu (mur, plancher, plafond) ;
- Un itinéraire d'évacuation sécurisé mène directement à la sortie du bâtiment sauf cas particuliers ;
- Les « impasse » ou « culs-de-sacs » sont les plus courts possibles et sont protégés

du feu et des fumées ;

- Les portes des locaux accessibles au public donnant sur des dégagements en cul-de-sac ne doivent pas être à plus de dix (10) mètres dudit cul-de-sac ;
- Les zones à risque n'ont pas d'ouverture débouchant sur une issue de secours ;
- Les établissements de plus d'un étage au-dessus de rez-de-chaussée sont équipés de deux escaliers de secours distincts et séparés par des barrières coupe-feu. Ces escaliers doivent offrir une protection adéquate, être sûrs à emprunter et idéalement mener directement à une issue extérieure. Lorsque ceci est impossible des solutions alternatives sont proposées. Dans ce cas, les experts en charge de l'instruction de la demande donnent un avis à cet effet ;
- Les voies d'évacuation sont toujours accessibles et ne sont pas obstruées par des objets ou des obstacles ;
- Les portes donnant accès aux voies d'évacuation sont facilement ouvrables et ne nécessitent pas de compétences particulières pour être manipulées ;
- Les portes menant aux voies d'évacuation sont équipées de dispositifs de fermeture simples ne nécessitant pas l'utilisation d'une clé ou la manipulation de multiples mécanismes. Les Verrous en Verre sont à éviter ;
- Toutes les portes d'issue de secours s'ouvrent dans le sens de l'évacuation (vers l'extérieur) pour permettre une sortie rapide en cas d'urgence ;
- Les itinéraires d'évacuation sont conçus de manière à ne pas entraver les efforts de lutte contre l'incendie ;
- Les issues de secours permettent un accès direct à une rue, une voie d'évacuation, un chemin piétonnier ou une zone dégagée ;
- Les vitres situées à proximité immédiate des voies d'évacuation extérieures offrent une résistance au feu conforme aux normes en vigueur ;
- Les issues de secours et les indications pour l'évacuation ne sont pas masquées par des éléments de décoration ou d'habillage tels que les rideaux ou stores ;
- Les sorties de secours vers l'extérieur sont dégagées (pas de dépôts, d'ordures, de feuilles mortes, d'objets encombrants, etc.)
- Les voies d'évacuation sont éclairées. Elles disposent d'un éclairage de secours en sus de l'éclairage normal qui les illumine jusqu'à la sortie vers l'extérieur ;
- Les voies d'évacuation et les sorties de secours sont indiquées par une signalétique inaltérable, bien visible et claire. Les instructions pour l'évacuation d'urgence sont affichées et toujours visibles (éclairage de secours ou en matériau phosphorescent) ;
- Des instructions d'évacuation sont affichées dans les principales circulations et salles de restauration. Elles indiquent clairement les dispositions à prendre en cas d'incendie, schématisent les emplacements des voies d'évacuation, des déclencheurs manuels d'alarmes, du matériel de secours et de lutte contre incendie et du point de rassemblement à rejoindre ;
- Le point de rassemblement où sont réunis l'ensemble des occupants évacués se situe à une distance sécuritaire du bâtiment, dans un endroit ne comportant pas d'obstacles majeurs, tels que de grandes routes difficiles à traverser, qui pourraient y bloquer ou ralentir l'accès ;
- Le point de rassemblement est clairement indiqué dans les instructions d'évacuation d'urgence ;
- Le point de rassemblement est suffisamment grand pour accueillir toutes les

personnes évacuées ;

- Les personnes souffrant d'un handicap, dont celles en chaise roulante, sont prises en considération dans les plans de sécurité. Elles doivent en particulier pouvoir emprunter les voies d'évacuation de manière indépendante. Pour celles qui se trouvent dans des étages supérieurs ou des zones auxquelles il faut accéder par un escalier ou obstacle à franchir, un local spécifique équipé d'un dispositif pour y signaler leur présence leur est indiqué. Elles doivent pouvoir y rester en toute sécurité avant l'arrivée des secours pour les évacuer.

Section 4 : Les immeubles de grande hauteur

Tout corps de bâtiment dont le plancher bas du dernier niveau est situé par rapport au niveau du sol le plus haut utilisable par les engins des services de secours et de lutte contre incendie, est considéré comme un bâtiment de grande hauteur car présentant des risques d'incendie plus importants et des difficultés plus grandes pour l'accès et l'intervention des secours. Il est mis en place des mesures spécifiques dans le cadre des études de sécurité réalisées en amont pour lever ces difficultés :

- Des structures plus résistantes au feu qui permettent de supporter la durée de l'évacuation d'urgence pendant l'incendie ;
- Des compartimentages appropriés sont mis en place ;
- Des extincteurs automatiques à eau installés dans des lieux appropriés ;
- Un système de détection automatique des incendies dans les chambres ;
- Les diffuseurs d'alarme sont installés au moins dans chaque chambre, dans les locaux recevant plus de dix-neuf personnes et dans les circulations horizontales communes ;
- La distance à parcourir entre les chambres et les portes menant aux issues de secours les plus proches est réduite au minimum et ne dépasse pas 20 mètres
- Un accès spécifique à l'immeuble et à ses étages, distinct des accès des clients est réservé aux sapeurs-pompiers ;
- Des sas protégés mènent aux points d'accès aux étages (escaliers ou ascenseurs). Ils constituent une base stratégique pour les sapeurs-pompiers afin d'organiser leurs opérations d'intervention ;
- Des installations de distribution d'eau fixes par le biais de collecteurs principaux d'incendie verticaux complètement alimentés en eau (colonnes humides) sont mises en place.

Section 5 : décoration intérieure et mobilier

- Les décorations intérieures (rideaux, stores, tapis, moquette, etc.) et habillages des murs et plafonds (luminaires, faux plafonds, etc.) ne doivent pas être en matériaux facilement inflammables ;
- Les matériaux combustibles sont éloignés des sources de chaleur ;
- Le mobilier et le linge de cuisine et de table sont conformes aux normes et ne s'enflamment ou brûlent pas facilement. Le nouveau mobilier est également soumis à cette condition ;
- Les mobiliers capitonnés sont inspectés en permanence (les trous peuvent présenter un risque d'inflammation dû à la matière utilisée pour le rembourrage) pour anticiper les risques d'inflammabilité ;
- Les matériaux combustibles de style câbles électriques et matériaux d'isolation présents au-dessus de plafonds suspendus sont conçus de telle sorte à ralentir la

propagation du feu.

Section 6 : les installations de chauffage, climatisation et ventilation (CVC)

- Les centrales de traitement d'air, les ventilateurs d'extraction et les gaines de soufflage sont conçus et installés de manière à prévenir la propagation rapide de la fumée et de l'incendie entre les étages ou les compartiments coupe-feu grâce à des clapets coupe-feu ou la fermeture de certaines parties du système en fonction des besoins ;
- Une étude du fonctionnement du système CVC en cas d'incendie est mise en place dès la conception de l'établissement ;
- Le système CVC est interfacé avec le dispositif de détection d'incendie afin de pouvoir fonctionner comme prévu par les études réalisées en amont de la conception de l'établissement en cas d'incendie et conformément à la matrice cause effet définie dans le cadre desdites études ;
- Les sorties de fumées et les entrées d'air frais du système CVC sont suffisamment éloignées pour éviter de propager les fumées de l'incendie vers l'intérieur de l'établissement.

Section 7 : les installations de gaz et les installations électriques

- Les installations de gaz et les conduits de distribution sont conçus de sorte à réduire les risques de fuite et d'incendie.
- Les installations de gaz sont maintenues et inspectées selon le plan de sécurité ;
- Les installations électriques de secours ne sont pas endommagées en cas d'incendie. Les pompiers peuvent circuler et intervenir en sécurité sans avoir à attendre de couper la distribution du courant haute tension ;
- Les pompiers disposent d'un accès facile à un bouton de coupure de courant automatique (hors dispositif électrique de secours) ;
- L'alimentation du système d'éclairage de secours est suffisante pour fonctionner jusqu'à l'évacuation de l'ensemble des personnes exposées ;
- Les équipements de lutte contre l'incendie sont alimentés par le dispositif électrique de secours lorsqu'ils n'ont pas leur propre source d'alimentation ;
- Un incendie déclenché au sein du local électrique, ne doit pas se propager vers l'extérieur par les câbles électriques ou des trous non protégés ;
- L'emploi de fiches multiples est interdit et le nombre de prises de courant doit être adapté à l'utilisation pour limiter l'emploi de socles mobiles (rallonges et câbles).

Section 8 : les ascenseurs et les monte-charges

- Les ascenseurs et monte-charges le cas échéant sont conçus et installés selon les normes en vigueur de sécurité. Ils sont équipés d'un dispositif d'intervention d'urgence en cas d'incident. Ils sont en mesure de continuer à fonctionner pour l'évacuation s'ils sont inscrits dans le plan de sécurité comme prioritaires.

Section 9 : les systèmes de détection d'alarme et d'incendie

- Un système de détection et d'alarme homologué est installé dans tout l'établissement en particulier les zones à risque, les cuisines, les salles de restauration, les escaliers et idéalement dans les grands espaces vides, les toits, gaines techniques, etc. ;
- Le système de détection et d'alarme inclut aussi des déclencheurs manuels ("bris de glace") mis à la disposition des clients pour déclencher une alarme en cas d'incendie

dans des endroit appropriés. ;

- Le système de détection et d'alarme s'intègre dans la stratégie de sécurité incendie et s'interface avec les autres systèmes de sécurité conformément à la matrice cause effet définie dans le cadre de cette stratégie ;
- Le système de sécurité incendie, comporte un tableau central de commande qui est au cœur du système de détection d'alerte et de communication ;
- Le tableau de commande est placé dans un lieu surveillé en permanence et sécurisé. Cet endroit est généralement proche de l'entrée de l'établissement.
- Le tableau de commande permet la supervision de l'ensemble des dispositifs de sécurité incendie dont les sprinklers ;
- Le tableau de commande permet de déclencher l'alarme dans tout l'établissement.
- L'alarme donnant l'alerte d'un incendie doit être audible de tous ;
- Un dispositif de transmission automatique d'alerte aux pompiers ou tout dispositif de communication équivalent est mis en place pour alerter les pompiers en cas d'incendie.

Section 10 : systèmes de détection du monoxyde de carbone et de gaz et systèmes de désenfumage

- Tous les locaux utilisant des gaz ou du gaz de pétrole liquéfié (chaudières, cuisines, etc.) sont équipés d'un système de détection des gaz et d'alarme qui déclenche automatiquement la coupure de l'arrivée des gaz en cas de fuite ;
- Un système de détection des fumées et des flammes est mis en place dans les zones présentant un risque de diffusion de gaz monoxyde de carbone tels que les parkings sous terrains, les chaufferies à combustibles ou toute pièce avoisinant un local technique à risque. Ce dispositif est relié au système de ventilation à actionner pour réduire la concentration dudit gaz ;
- Les voies d'évacuation sont dotées d'un dispositif de désenfumage approprié (système d'ouvertures naturelles, désenfumage mécanique, système de pressurisation, etc.) afin de permettre aux occupants de les emprunter sans être asphyxiées ou aveuglées par les fumées ;
- Un système d'extraction de fumées est mis en place dans les parkings sous terrains et les sous-sols le cas échéant ;
- Un système adéquat de désenfumage est mis en place dans les atriums (volume intérieur libre de lumière tel que les patios, cours intérieures, puits de lumière, etc.).

Section 11 : équipement manuel de lutte anti-incendie et dispositifs automatiques d'extinction à eau (Sprinklers)

- Un équipement manuel de premiers secours et de lutte contre incendie (robinets d'incendie armés (RIA), couvertures anti-feu, bacs à sable, extincteurs portatifs) est mis à la disposition d'un personnel formé pour intervenir en cas d'incendie notamment avant l'arrivée des pompiers ;
- L'équipement de premiers secours est entreposé dans un lieu sur et dont l'accès est facile en cas d'incendie ;
- Les établissements situés dans des endroits difficiles d'accès peuvent également recourir à un véhicule spécial pour compléter le dispositif de premier secours ;
- Un équipement pour faciliter l'intervention sur place des pompiers en cas d'incendie est mis en place. Il est clairement étiqueté et réservé à cet effet ;
- Des poteaux d'incendie ou bouches d'incendie extérieurs procurent un débit d'eau

conforme et suffisant pour maîtriser le feu dans n'importe quelle partie de l'établissement ;

- En fonction de leur hauteur, les établissements devront mettre en place des conduits de lutte contre incendie de type colonnes sèches ou humides afin de faciliter l'accès aux points d'eau proches des foyers de l'incendie ;
- Les sprinklers le cas échéant, doivent être installés de manière conforme au plan de sécurité incendie.

Section 12 : les cuisines

- Les cuisines sont équipées de boutons poussoirs pour couper le courant ;
- Les cuisines sont équipées de vannes pour couper l'arrivée des gaz ;
- Les boutons poussoirs et les vannes sont dans des emplacements sécurisés et accessibles ;
- Les cuisines sont dotées d'un équipement manuel de lutte anti-incendie ;
- Une évacuation d'air, de buée et de graisse est obligatoirement installée pour limiter la propagation du feu ;
- Si la cuisine est équipée d'un îlot central, un personnel de l'établissement est toujours présent lors de son utilisation ;
- Les appareils de chauffage à combustion non raccordés sont interdits ainsi que l'emploi de brûleurs susceptibles de créer une surpression ;
- Les équipements de cuisson, tels que les fours, les grills, les friteuses et les plaques chauffantes, sont inspectés et entretenus régulièrement ;
- Les systèmes d'extraction des fumées et des vapeurs de cuisson doivent être conçus, installés et entretenus conformément aux normes ;
- Les systèmes d'extraction des fumées et vapeurs de cuisson doivent être équipés de dispositifs de détection d'incendie et de suppression automatique (comme les systèmes d'extinction d'incendie à base de gaz ou de liquide) pour prévenir et maîtriser les incendies dans la hotte d'extraction.

Section 13 : Les groupes électrogènes, les réservoirs à combustibles, les chaudières, chauffe-eau et sous stations

- Chaque groupe électrogène de relai est isolé par des moyens appropriés (séparations coupe-feu appropriées ou éloignement à plus de 8m, etc.) et équipé d'un dispositif de lutte anti-incendie approprié ;
- Les réservoirs de combustibles sont correctement protégés ;
- Les chaudières, chauffe-eau et sous stations ont des systèmes de détection de risques et d'incidents adéquats ;
- Les chaudières, chauffe-eau et sous-stations ont des dispositifs d'arrêt d'urgence et de sécurité.

Chapitre 2 : Sécurité des biens et des personnes

Section 1 : risques de vols et intrusions

Management de la sécurité

- Une étude des risques de sécurité notamment en matière d'intrusions et agressions possibles est réalisée lors de la conception et mise à jour régulièrement pendant l'exploitation de l'établissement ;

- Les incidents sont répertoriés analysés et des mesures correctives sur les procédures et les équipements sont mises en place ;
- Des protocoles d'intervention en cas de menaces sur la sécurité sont mis en place ;
- Un responsable de la sécurité est désigné et supervise un personnel de sécurité ;
- Le personnel de sécurité est régulièrement formé aux protocoles, à la reconnaissance des menaces, aux bonnes pratiques et techniques de communication avec les clients, etc.
- L'établissement collabore avec les autorités de police pour mettre à jour ses protocoles d'intervention et pour communiquer les informations relatives à la sécurité exigées par la réglementation en vigueur ;
- Un personnel de sécurité est en place aux points d'accès de l'établissement ;
- L'assurance de responsabilité civile et professionnelle contractée par l'établissement couvre le risque des vols des effets des clients ;

Les extérieurs, les circulations et couloirs et les salles de restauration

- Les portes d'accès à l'établissement restent fermées, avec des contrôles d'accès pour les clients et le personnel ;
- Pour les établissements d'une certaine taille, des caméras de surveillance CCTV au premier point d'accès dissuadent les intrusions et aident à identifier les suspects en cas d'incident ;
- Pour les établissements d'une certaine taille, des portiques de sécurité sont installés dans les portes d'accès principales ;
- Les circulations et couloirs sont bien éclairés ;
- Les salles de restauration sont bien éclairées.

Section 2 : Risques d'accidents (glissades, malaises, problèmes de santé, altercations clients, etc.)

Management

- Le personnel est formé aux procédures de sécurité et aux premiers secours et aux réactions à avoir face à des situations de crises ou de manifestations agressives de certains clients ;
- Une signalisation claire indique les zones dangereuses (comme les sols glissants) ;
- Les installations, les équipements et les infrastructures sont régulièrement vérifiés pour minimiser les risques d'accidents ;
- L'établissement met en place des conventions avec des cliniques ou centres hospitaliers avoisinants pour coordonner l'évacuation d'urgence de clients en cas de nécessité médicale ;
- Les numéros des services d'urgence (pompiers, service d'aide médicale d'urgence (SAMU), patrouille corridor, etc) sont affichés de façon claire et lisible et à des endroits stratégiques.

Premiers soins

- L'établissement est équipé de trousse de premiers secours.

Section 3 : Risques de défaillance des installations techniques

Systèmes de chauffage, climatisation et ventilation (CVC)

- Les systèmes de CVC sont entretenus régulièrement pour garantir leur bon fonctionnement et éviter les pannes ;
- Les filtres sont vérifiés et entretenus. Les filtres à air sont remplacés conformément aux recommandations du fabricant pour maintenir la qualité de l'air intérieur ;
- Le câblage et les protections contre les surcharges électriques des CVC sont vérifiés régulièrement.

Installations de gaz

- L'établissement respecte les règles techniques et de sécurité, applicables aux installations de gaz combustible dans les établissements recevant du public (ERP);
- L'établissement procède à la vérification de l'installation correcte des canalisations de gaz, de leur entretien et étanchéité.

Les installations électriques

- L'état des installations électriques est régulièrement vérifié et les problèmes détectés sont traités ;
- Les dispositifs de coupure et de sécurité sont régulièrement vérifiés ;
- Les normes de sécurité électrique pour les installations intérieures incluant les câblages, les prises et les disjoncteurs sont respectées ;
- Des systèmes d'éclairage de secours pour guider les personnes en cas de panne de courant sont mis en place.

Les ascenseurs et les monte-charges (le cas échéant)

- Des contrats de maintenance des ascenseurs sont conclus et mis en œuvre avec des structures spécialisées ;
- Les dispositifs de sécurité tels que les freins d'urgence sont régulièrement vérifiés ;
- Des instructions claires concernant l'utilisation des ascenseurs et des monte-charges sont affichées.

Section 4 : Risque de noyade ou malaise dans les piscines (le cas échéant)

Management

- L'établissement met en place un plan de sécurité de la piscine qui comporte des mesures de prévention des accidents et de planification des secours liées à l'usage des équipements et des installations de baignade ;
- Un personnel de surveillance dûment qualifié est sur place aux heures d'ouverture de la piscine au public ;
- Une personne est responsable de la vérification périodique des installations de la piscine ;
- Un registre répertoriant l'ensemble des incidents et accidents survenus est mis à jour quotidiennement. Il consigne également l'ensemble des vérifications effectuées ;
- Les risques inhérents à l'exploitation de la piscine sont couverts par les contrats de responsabilité civile et professionnelle de l'établissement ;

Conception et installation

- La piscine est conçue et installée conformément aux normes en vigueur ;
- La capacité maximale de la piscine se limite à 3 personnes pour 2 mètres carrés de plan d'eau en plein air et une personne par mètre carré de plan d'eau pour les

piscines couvertes.

Equipement et dispositifs de secours

- L'établissement dispose d'un matériel de sauvetage et de secours spécifique à la piscine ;
- Un dispositif d'arrêt d'urgence ("coup de poing") du système hydraulique est mis en place et fonctionnel.

Affichage et signalisation

- Un règlement intérieur de la piscine est affiché de manière visible ;
- Les panneaux sont visibles à proximité des équipements ciblés (plongeoirs, toboggans, etc.), résistants aux dégradations et compréhensibles (phrases simples ou schémas, traductions, etc.) ;
- Les affichages sont visibles dès l'entrée et distincts des autres types de documents (publicités ou autres affiches).